

Gratin de poireaux au camembert

Bonjour à tous et toutes,

L'automne est réjouissant par ses couleurs, ses senteurs, le retour des courges dans nos cuisines, des saveurs de cannelle. La page de la cuisine d'été et de ses salades colorées se tourne pour ouvrir la page du réconfort des soupes, des tartines.. Et des [gratins](#) ! . Je ne sais pas vous, mais moi en été, c'est ce qui me manque le plus : le bon gros gratin plein de fromage, qui sors tout juste du four et embaume la maison.. Un gros « Miam », non ? ☐

Qu'ils soient classiques aux pommes de terre, ou plus équilibrés avec des légumes, ce sont des plats faciles à préparer, et qui peuvent aisément régaler une tribu de gourmands. En automne/hiver, j'adore les réaliser en associant des légumes de saison et un fromage fermier un tantinet « pêchu », et je suis quasi sûre de satisfaire autant mes carnivores (en accompagnement) ou mes envies végétariennes.

Avec le temps, j'ai une petite « collection d'associations qui marchent à tous les coups ».. Comme potiron/bleu, carotte/fromage de chèvre.. Et [poireaux/ camembert](#). Avec la saison des poireaux qui redémarre, cette alternative est dans ma tête de liste du « à refaire ». Composée tout simplement d'une fondue de poireaux, une sorte de béchamel rapide avec du camembert, c'est une recette qui ne paye pas de mine mais est vraiment excellente. La force du camembert et la puissance du poireaux, s'accordent très bien pour former un plat crémeux et très savoureux. Je la décline toujours en petite cocotte individuelle, cela limite les tentations du « j'en reprendrais bien une 3e fois » ☐

Prévoyant de refaire sous peu ces gratins de [poireaux](#) au camembert il me semblait pertinent de proposer pour le petit jeu « *Recettes autour d'un ingrédient* » #43 et portant justement sur le « poireaux ». Organisé par Samar et Soulef, ce jeu est pour cette édition coaché par Ihem ([Les déclics de Kenza](#)).

Voici donc la recette de ce gratin poireaux camembert, en espérant qu'elle vous plaise !



~~~~

## Recette : Gratin de poireaux au camembert

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de [poireaux \( 4-5 beaux poireaux\)](#)
- 125 gr de [camembert + un peu pour la gourmandise](#)
- 400 ml de lait
- 30 gr de maïzena
- 1 belle gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Noix de muscade

## Réalisation.

1. Retirez le pied du poireau et la partie des feuilles vertes très dures (\*). Coupez le en deux puis lavez le. Émincez finement au couteau ou au hachoir. Épluchez et hachez la gousse d'ail.
2. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse puis faites y revenir la gousse d'ail et les poireaux émincés 2-3 minutes. Couvrez puis laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les poireaux soient fondants.
3. Entre temps, dans une casserole, déposez le lait, maïzena et fouettez pour bien la diluer. Ajoutez le fromage coupé en petits cubes.
4. Faites chauffer à feu doux en mélangeant régulièrement pour à la fois faire fondre le fromage et faire prendre la sauce.
5. Lorsque la sauce a épaissit, ajoutez sel, poivre et une pincée de noix de muscade.
6. Disposez les poireaux dans un plat à gratin ou de petits ramequins, puis versez la sauce fromage dessus. Vous pouvez parsemer de quelques petits morceaux de camembert pour la gourmandise.
7. Faites ensuite gratiner 15 minutes à 180°C.

Servez le gratin poireaux camembert bien chaud.

## Astuces :

- Ces gratins accompagneront bien une viande rouge ou blanche pour les carnivores. Associez avec des céréales (quinoa, blé, crozets) pour les végétariens.
- Conservez le vert de poireau pour réaliser un bouillon de légumes ou une soupe. Le vert de poireau a une saveur proche de l'oignon et s'associe très bien avec des soupes de courge/potiron/etc.
- *A l'avance* : Vous pouvez préparer ces gratins à l'avance et ne les réchauffer au four qu'au dernier moment. Dans ce cas, faites les cuire plutôt 20-25 minutes, selon votre four.
- *Variantes* : Vous pouvez utiliser cette recette pour recycler un reste de fromage de votre réfrigérateur. Elle marchera bien avec du fromage à

raclette, reblochon, saint nectaire, etc.. En fait tout fromage bien crémeux  
□

~~~~~

Suggestions Maison : D'autres idées autour du poireau

[Petits chaussons de poireaux](#)

[Clafoutis de poireaux et lardons](#)



~~~~~

Pour plus d'idées autour des poireaux, retrouvez la liste des participants à « recettes autour d'un ingrédient ».

1. Ilhem du blog [Les Délices de Kenza](#) avec Gratin de Poireaux a la Creme de Parmesan
2. Soulef du blog [Amour de Cuisine](#) avec Escargots a la Courge Musquée et épinards
3. Samar du blog [Mes Inspirations Culinaires](#) avec Tarte aux Poireaux
4. Ponpon du blog [La Cuisine de Ponpon](#) avec Brick de Poireaux sur lit de Rillettes de Poulet
5. Catalina du blog [Le Blog de Cata](#) avec Oeufs Cocotte sur Fondue de Poireaux
6. Mauricette du blog [Momo Gateaux](#) avec Tarte au Quinoa et aux Poireaux
7. So-Cuizine du blog [So-Cuizine](#) avec Flan de Poireaux
8. Martine du blog [Kilometre-0](#) avec Tarte aux Poireaux , Poivrons et Scarmorza
9. Delphine du blog [Oh , la Gourmande..](#) avec Flan de Poireaux et Poivrons a la Pancetta
10. Michèle du blog [Croquant Fondant Gourmand](#) avec Un Gratin de Coquillettes a la Fondue de Poireaux
- 11 . Cécile du blog [La Cuisine de Cécile](#) avec Flan de Poisson aux Poireaux
- 12 . Rosa du blog [La Cuisine de Rosa](#) avec Penne Rigate aux Poireaux , Lardons et Curry
- 13 . Jackie du blog [La Cuisine de Jackie](#) avec Blanquette de Noix de St-Jacques
- 14 . Coco de Nice du blog [Cuisine en Folie](#) avec Crumble de Poireaux et Fricassée de Champignons

- 15 . Samia du blog [Nuances Culinaires](#) avec Galette aux Poireaux
- 16 . Flo du blog [Au Fil Du Thym](#) avec Gratin de Poireaux Au Camembert
- 17 . Michèle du blog [Miechambo](#) avec Tartelettes aux Poireaux et au Chevre
- 18 . Toque de Choc du blog [Toque de Choc !](#) avec Quiche au Poireaux a la Poêle sur pate a la farine de Mais
- 19 . Céline du blog [CC-Cuisine](#) avec Tarte aux Poireaux
- 20 . Marion du blog [Marmotte Cuisine !](#) avec Ravioles de Royau et leur sauce a la creme et au Poireau
- 21 . Chantal du blog [Un Grain de Sable ou de Sel](#) avec Salade de Bulgour Chevrette
- 22 . Salima du blog [C'est Salima qui Cuisine](#) avec Tarte au Poulet et aux Poireaux
- 23 . Michelle du blog [Plaisirs de la Maison](#) avec Dos de Cabillaud et Fondue de Poireaux
- 24 . Natly du blog [Une Cuisine pour Voozenoo](#) avec Ramequins de Pomme de Terre , Poireaux et Maroilles
- 25 . La Table de Clara du blog [La Table de Clara](#) avec Crumble Poireaux Saumon fumé
- 26 . Giulia du blog [Un Zest de Soleil](#) avec Risotto aux Poireaux , Saucisse de Morteau et Poitrine de Porc
- 27 . Hélène du blog [Keskonmangemaman](#) avec Flan de Poireaux et Crevettes Sauce Citronnée
- 28 . Colinette du blog [Les R7 de Colinette](#) avec Tourte Poireaux Saumon
- 29 . Fabienne du blog [Famoh](#) avec Soupe de Poireau et Graines de Sésames
- 30 . Julie du blog [La Ptite Ju Nantaise](#) avec Fish Pie aux Poireaux
- 31 . Mam's du blog [Mam's ... Qu'est ce qu on mange ?](#) avec Velouté Poireaux Pommes de terre de mon Enfance

~~~~

Ils/Elles l'ont tenté :

- Gratins de poireau avec du pont l'évêque à la place du camembert par [« Ma vie ma cuisine »](#)

